



Amuse met zalmtartaar

🕒 15 + 120 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 200 g zalmfilets (fijnggehakt, vers)
- ★ verse dille (fijnggehakt)
- ★ citroenrasp
- ★ citroensap
- ★ extra vergine olijfolie
- ★ 4 el zure room

MATERIAAL: 4 amuseglaasjes

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de zalm op smaak met zeezout, versgemalen peper, versgehakte dille, citroenrasp en -sap en een paar druppels extra vergine olijfolie.
2. Schep dit in kleine amuseglaasjes en zet een paar uur afgedekt in de koelkast om op smaak te komen.
3. Klop de zure room los met wat fijngehakte dille, zout en peper.
4. Giet vlak voor het serveren op elk glaasje een lepeltje zure room.
5. Serveer met een klein lepeltje.

Bron: boodschappen.nl

